



Semaine 39

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les groupes d'aliments



Betteraves à la ciboulette Produit de saison

Steak haché de veau à la crème

Petits pois à la française*

Gouda

Maestro à la vanille

Produit de saison **Salade de tomates bio** AB AGRICULTURE RESPONSABLE

Hachis Parmentier de boeuf

Saint Bricet

Produit de saison **Fruit**

Friand au fromage

Aiguillettes de poulet à la milanaise

Carottes sautées Produit de saison

Fromage blanc sucré

Chou chantilly

Salade de riz camarguaise

Filet de poisson meunière Produit de saison

Gratin de brocolis

Yaourt aux fruits

Beignet aux pommes

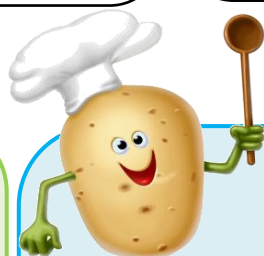
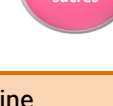
Salade verte iceberg

Jambon grill* ▲

Pennes aux légumes du soleil

Pointe de brie

Glace



Tous nos plats sont préparés sur la cuisine du Crès sauf ceux représentés par ce logo ▲

Repas sans viande :
 Lundi : Quenelles de brochet à la crème
 Petits pois sans porc
 Mardi : Brandade de poisson
 Mercredi : Hoki à la milanaise
 Vendredi : Omelette

Repas sans porc :
 Présence de porc signalée par *

Lundi : Petits pois sans porc
 Vendredi : Omelette

« Bérangère, la pomme de terre » t'informe :



Mardi, du Hachis Parmentier. Humm !!!
 Sais-tu d'où viens le nom de ce plat composé de purée de pommes de terre et de viande hachée ?

Du Monsieur qui a fait découvrir la pomme de terre aux français : Antoine Parmentier.

Aujourd'hui, on aime tellement la pomme de terre qu'on en mange jusqu'à 40 kg par personne et par an !

La pomme de terre est née en Amérique du Sud sous le nom de « papa ».

En France on l'appelle aussi « patate ». Ça se ressemble, non ?

Choix de la semaine
 Entrée : **Salade d'haricots verts**
 Légume : **Purée de céleri**

Origine de nos viandes bovines
 - Boeuf : France
 - Veau : Union Européenne

